

# MOUSSE DE MANGA DA JULIANA

## INGREDIENTES

- 4 mangas médias descascadas e picadas
- 1 xícara de (chá) de leite
- 1 caixinha de leite condensado (270g)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor
- E pedaços de manga picados para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem.

No liquidificador coloque as mangas, já descascadas e picadas.

Em seguida coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite e a gelatina.

Bata tudo no liquidificador até adquirir consistência.

Depois leve a geladeira até fica durinho.

Enfeite com pedaços de manga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45289-mousse-de-manga-da-juliana.html>